取扱説明書

保証書付

塩分計
しおみスプーン
SO-302

※本書に記載されている
イラストはイメージです。

もくじ

お願い

誤った使い方をしますと、重大な事故につながる恐れがあります。この取扱説明書をよくお読みいただき、正しく安全にご使用ください。また、必要な時にはすぐに取り出せるよう、身近に大切に保管してください。

安全上のご注意

この説明書では、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を防止するためにいろいろな絵表示で説明しています。

⚠警告	この表示の欄は「死亡または重傷を負う可能性のある」内容です。
⚠注意	この表示の欄は「傷害を負う危険または物的損害が発生する恐れのある」内容です。
⃠	してはいけない「禁止」内容です。
❗	必ず実行していただく「強制」内容です。

⚠警告

- ●本器を乳幼児の手の届くところにおかない
  ▶誤飲の可能性があります。
- ●本器を火中に投じない
  ▶内蔵電池が破裂してけがをする可能性があります。

⚠注意

■取扱いについて

- ●絶対に分解しない　▶故障の原因になります。
- ●過度の衝撃や振動を与えない　▶故障の原因になります。

取扱いについて

お願い

■取扱いについて

- ●湿気の多い所や水のかかる所、濡れた手での使用は避けてください。
  故障の原因になります。
- ●使用後はセンサー部をよく水で流して、乾いた柔らかい布でよく拭き取り清潔にしてください。
  ▶食器洗浄機、食器乾燥器などはご使用しないでください。
  ▶タワシや金属などの硬いものでこすらないでください。
- ●本器は塩分測定器ですので通常のスプーンとしてはご使用しないでください。
- ●本器は防滴仕様になっています。多少の水がかかっても安心ですが、防水設計ではありませんので丸洗いや食器と一緒につけ洗いなどしないでください。
- ●食品以外の液体塩分測定は絶対にしないでください。

■保管について

- ●高温や直射日光の当たるところ、温・湿度の変化の激しい所、ほこりっぽい所に保管しないでください。
  ▶故障の原因になります。
- ●シンナーやベンジンなどは使用しないでください。
  ▶本体の汚れは、柔らかい布で拭いてください。

測定上の注意

⚠注意

●測定できる料理について
▶この塩分計は、さらさらした液体の塩分濃度を測定します。(例:味噌汁やスープ、煮汁)どろどろした粘性の高い液体、固形物は測れません。

●測定できるスープなどの測定物の温度について
▶60℃～80℃です。これ以外の温度では正確な測定ができません。

●本器はスープなどの測定物をすくって測定しないでください。
▶正確な測定ができません。必ずスープなどの測定物の中へ完全に入れた状態で測定してください。

●長時間の連続測定やスープなどの測定物の中に入れたままにしないでください。
▶故障の原因になります。

●油分が多く含まれているスープなどの測定物を測定しないでください。
▶正確な測定できません。

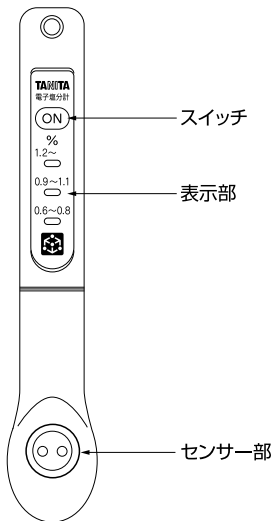
●沸とうしたスープなどの測定物の中には入れないでください。
▶本器が変形して故障します。

●測定中スープなどの測定物の具材にセンサー部が触れないように測定してください。
▶正確な測定ができません。

●測定中にセンサー部分をスープなどの測定物を入れた容器などに触れないように測定してください。
▶正確な測定ができません。

電池の交換について

本器はお客様による電池の交換はできません。1 日 5 回（1 回で 10 秒）使用した場合 400 日・2000 回まではご使用できるように設計されています。電池が消耗し電池の交換をご希望の場合は弊社まで直接ご依頼ください。有料にて電池を交換させて頂きます。

各部の名称

付属品

☑取扱説明書
□LR44電池×3個（電池は本器に内蔵されています。）

主な仕様

製品番号	SO-302
検出方法	電導度測定方式
表示方法	LED3段階表示
測定範囲	塩分濃度0.6%～1.2%
測定温度	60℃～80℃
電池寿命	約2000回（1回10秒使用の場合）
使用温度範囲	20℃～30℃
耐水性	防滴（IPX2） ※器具の上方200mmの位置から3mm/minの水滴を落下させる。器具は15°傾けた状態とし、各位置で2.5分間、4位置で計10分間試験を行い、性能に影響を及ぼす程度の水の浸入がないもの。
電源	DC4.5V（LR44×3個）
外形寸法	D28×W160×H13mm
質量	約26g（電池を含む）
主な材質	本器：ABS
	先端部：ABS
	センサー部：鉛レス黄銅に金メッキ処理
耐熱温度	100℃（先端部）
付属品	取扱説明書（保証書付き） 本体に電池（LR44×3個）内蔵
生産国	ベトナム

※先端部、センサー部は食品衛生法に適合しています。

アフターサービスについて

1、保証書について

保証書は、取扱説明書に付いておりますので、必ず「販売店名、購入日」等の記入をお確かめになり、保証書内容をよくお読みいただき、大切に保管してください。

保証期間は、お買い上げ日より1年間です。

2、修理を依頼されるとき

●保証期間中は、弊社お客様サービス相談室へお電話にてご連絡のうえ、保証書を添えて本器をお送りください。

●保証期間が過ぎているときは、弊社お客様サービス相談室にご相談ください。修理によって商品の機能が維持できる場合は、ご希望により有料修理させていただきます。

3、ご不明な点はお客様サービス相談室にお問い合わせください。

株式会社 タニタ

本社・東京営業所	〒174-8630	東京都板橋区前野町1-14-2	☎03 (3558) 8111 (代表)
大阪営業所	〒577-0013	東大阪市長田中1-3-15	☎06 (6784) 2811 (代表)
名古屋営業所	〒465-0072	名古屋市名東区牧の原2-707	☎052 (704) 2201 (代表)
福岡営業所	〒812-0882	福岡市博多区麦野4-2-6	☎092 (575) 5761 (代表)
北日本営業所	〒014-0113	秋田県大仙市堀見内字下田茂木添28-1	☎0187 (66) 2144 (代表)

ホームページアドレス　http://www.tanita.co.jp

お問い合わせ先

フリーダイヤル 0120-133821

受付時間 / 9：00～18：00（土・日・祝祭日は除く）

お客様サービス相談室　〒174-8630　東京都板橋区前野町1-14-2

タニタ　サービスセンター　〒014-0113　秋田県大仙市堀見内字下田茂木添28-1

<無料修理規定>

1、取扱説明書等の注意書に従った正常な使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理をさせていただきます。
2、保証期間内に故障して無料修理をお受けになる場合には、弊社お客様サービス相談室にご連絡の上、商品と保証書をお送りください。
3、ご贈答品等で本保証書に必要事項が記入されていない場合には、弊社 お客様サービス相談室へご相談ください。
4、保証期間内でも次の場合には、有料修理になります。
　イ、使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷
　ロ、お買い上げ後の落下等による故障及び損傷
　ハ、火災、地震、水害、落雷、ガス害、塩害その他の天災地変、公害や異常電圧による故障及び損傷
　ニ、保証書の提示がない場合
　ホ、保証書にお買い上げの年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
5、保証書は、日本国内においてのみ有効です。
6、保証書は、再発行致しませんので紛失しないように大切に保管してください。

※保証書に明示した期間､条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間後の修理についてご不明の場合は、弊社お客様サービス相談室にお問い合わせください。

保　証　書

販売店様へ

ご販売時に貴店にて、保証書の所定事項（お買い上げ日、販売店様欄に捺印）をご記入のうえ、お客様にお渡しください。

お客様へ

本書は、無料修理規定により無料修理を行うことをお約束するものです。
お買い上げの日から下記保証期間中故障が発生した場合は、本書をご提示のうえ、弊社お客様サービス相談室に修理をご依頼ください。

**※お客様の個人情報は､修理完了品の発送のみに使用させていただきます。
この間、お客様の個人情報は、第三者が不当に触れることのないよう、弊社規定に基づき、責任を持って管理致します。**

品　名	塩分計　SO-302
保証期間	本器　お買い上げ日より１年
お買い上げ日	年　月　日
販売店	ご住所・店名 お名前　㊞ 電話　（　　）
お客様	ご住所 お名前　様 電話　（　　）

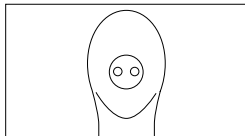
2013.6(GN)(0)

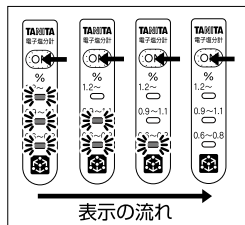
塩分濃度を測定する

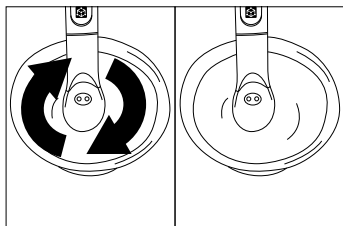
お願い

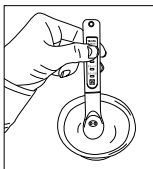
●味噌汁などお椀に入れる場合は、さめないうちに測定してください。
▶測定温度は60℃〜80℃です。（スープなどの測定物の温度）
▶沸とうした状態の中には入れないでください。

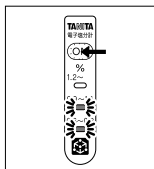
●使用後はセンサー部が汚れるので、よく水洗いして、乾いた柔らかい布でよく拭き取り保管してください。

測定準備

塩分濃度を測定する前に、センサー部が汚れていないか確認してください。汚れている場合は、正確な測定ができませんのでセンサー部をよく水洗いしてください。

1.動作を確認する。

スイッチ「ON」を押し続けて、LEDの点滅を確認する。最初すべて点灯し「1.2%〜」のLEDから順番に消灯することを確認する。

2.スープなどの測定物を撹拌する。

スープなどの測定物をよくかきまぜてから、センサー部が完全に浸かる状態まで入れる。

3.測定する。

スープなどの測定物にセンサー部を完全に浸けた状態でスイッチ「ON」を約5秒間押し続ける。

4.表示を確認する。

LED表示の点灯「0.9%～1.1%」が停止したところの塩分表示が塩分濃度となる。

表示の見方

●塩分濃度0.6%未満:
LEDは点灯しません。
●塩分濃度1.2%以上:
LEDは全て点灯します。

塩分濃度
0.6～0.8%
%
1.2～
0.9～1.1
0.6～0.8

塩分濃度
0.9～1.1%
%
1.2～
0.9～1.1
0.6～0.8

塩分濃度
1.2%～
%
1.2～
0.9～1.1
0.6～0.8

味の目安 うす味　ふつう味　から味

塩分濃度(%)から塩分摂取量(g)への換算表と計算式

塩分濃度(%)	100cc	200cc
うす味　0.6%	0.6g	1.2g
ふつう味　1.0%	1.0g	2.0g
から味　1.3%	1.3g	2.6g

(飲んだ量(CC)×塩分濃度(%))÷100=塩分摂取量(g)

こんなときは

現　　　象	ご　確　認　く　だ　さ　い。
実際の塩分より高く表示される。	●高濃度の塩分濃度を測定したあと直ぐに低濃度の塩分濃度を測っていませんか? ▶高濃度の塩分濃度を測定した後は、センサー部に付着した高濃度の塩分を拭き取ってから低濃度の塩分濃度を測定してください。
実際の塩分より低く表示される。	●スープなどの測定物の具材にセンサー部が触れていませんか? ▶具材がセンサー部に触れないよう測定してください。 ●クリームスープ、バター、マーガリンなど油分が多く含まれるスープなどの測定物を測っていませんか? ▶センサー部に油膜ができてしまうため、正確な測定ができません。
測定できない。	●スープなどの測定物の測定温度が60℃以下になっていませんか? ▶スープなどの測定物の測定温度を60℃～80℃の範囲で測定してください。 ●スープなどの測定物が「とろみ」などで、どろどろしていませんか? または、固形物を測っていませんか? ▶この塩分計は、さらさらした液体の塩分濃度を測定します。(例:味噌汁やスープ、煮汁)どろどろした粘性の高い液体、固形物は測れません。 ●測定時にスイッチを約5秒間押し続けていますか? ▶測定時はスイッチを約5秒間以上押し続けてください。 ●センサー部に汚れがついていませんか? ▶測定前、測定中にセンサー部の汚れをおとしてから測定してください。

現　　　　象	ご　確　認　く　だ　さ　い。
測定結果が一致しない。	●スープなどの測定物をよくかきまぜてから測定していますか? ▶スープなどの測定物をよくかきまぜてから測定してください。 ●スープなどの測定物にセンサー部を完全に浸けていますか? ▶スープなどの測定物にセンサー部を完全に浸けてください。
スイッチを押してもなにも表示しない。 または、表示が全点灯してすぐに消える。	●電池が消耗していませんか? ▶本器はお客様により電池の交換はできません。電池の交換をご希望の場合は弊社まで直接ご依頼ください。有料にて電池交換させていただきます。

塩分と健康

●**塩分摂取量**

平成 21 年厚生労働省国民健康・栄養調査では日本人の 1 日の塩分摂取量は平均 10.7g と高血圧やガンをはじめ多くの成人病に深くかかわっているとされています。
健康日本 21 が目標とする1日 8g を超えており、そこで食生活全般にわたって味覚だけに頼るのではなく、ご家庭で塩分計により実際の塩分を測定し、塩分を控えた食習慣を身につけることが、健康な生活をおくるための1歩と言えましょう。

主な調味料と塩分

主な調味料	はかる容器と重さ	塩分量
食塩	小さじ1杯　5g	5.0g
しょうゆ	大さじ1杯　18g	2.1g
減塩しょうゆ	大さじ1杯　18g	1.6g
みそ	大さじ1杯　15g	1.8g
減塩みそ	大さじ1杯　15g	1.4g
ウスターソース	大さじ1杯　18g	1.3g
マヨネーズ	大さじ1杯　14g	0.2g
フレンチ･ドレッシング	大さじ1杯　15g	0.4g
おでんの素	1　袋　20g	9.6g
固形ブイヨン	1　個　4g	2.7g
ほんだし	大さじ1杯　12g	2.5g

インスタント食品と塩分

●お店で売られているインスタント食品には実にさまざまな種類があります。近頃ではこのインスタント食品も手軽でおいしくいただけるものが多くなりましたが、やはり塩分が意外に多く含まれていますので注意したいものです。

インスタント食品と塩分の目安

インスタント食品	分　量	塩分相当量
袋入りラーメン・生タイプ	普通盛り179g	7.8g
カップそば	普通盛り100g	5.3g
カップ焼きそば	普通盛り124g	4.6g
レトルトカレー	210g	2.7g
冷凍五目チャーハン	250g	2.8g

※資料は「五訂 日本食品標準成分表」エネルギー早わかり 女子栄養大出版部から引用しました。

外食と塩分

●おいしいメニューが手軽にいただける外食は食事の楽しさもまた格別ですが、忘れてはならないのは塩分です。たとえば、めん類などにはかなりの塩分が含まれていますから、汁は全部飲まないで半分以上は残すなどの配慮が必要です。また、つけ汁なども控えましょう。

主な外食と塩分の目安

外食メニュー	塩分相当量
にぎりすし	2.4g
煮魚定食	4.7g
カツ丼	6.3g
麻婆豆腐定食	5.6g
中華丼	2.9g
ラーメン	6.4g
冷やし中華	5.3g
ハンバーグセット	3.3g
グラタン	3.6g
ミートソーススパゲッティー	4.6g
ミックスピザ	6.0g

※資料は「五訂 日本食品標準成分表」エネルギー早わかり 女子栄養大出版部から引用しました。